



COMMELIER

Eksklusive vinkøleskabe og vinkøling





COMMELIER

Commelier skaber vinkøleskabe og vinkøling til kunder, der ønsker noget specielt. Noget unikt, der ikke findes tilsvarende, andre steder end i kundens egen forretning. Det, tror vi på, giver oplevelser, der bliver husket.



+45 4154 8000
pl@commelier.com
commelier.com

EKSKLUSIVE MODELLER **04**

Presenter 04

Present-In 06

Rock Island 08

Island One 10

Wall One 16

CUSTOM MADE **18**

Walk-In 18

Custom 20

FUNKTIONER & MATERIALER **22**

VÆLG COMMELIER **26**

Presenter



SE VIDEO

commelier.com/presenter

ELEGANT PRÆSENTATION AF HELE UDVALGET

Commelier Presenter anbefales til placering op ad væggen og fås i en farve efter eget valg.

Præsentation kan ske ved horisontale eller vertikale hylde- og reolsystemer. Hyldesystemerne er bygget op af moduler og kan sammensættes efter behov og ønske ud fra et samlet udvalg på 6 forskellige hylde.





Presenter serien kan leveres i 3 modeller; en smal model og to dybe modeller, i 4 forskellige længder:

- 680-700 mm (1 dør)
- 1280-1300 mm (2 døre)
- 1880-1900 mm (3 døre)
- 2480-2500 mm (4 døre)

Forskellen i de dybe modeller skal findes i placering af fordamper i enheden. Topmodellen, Presenter Plus, leveres med top-down cooling med indbyggede termostater flere steder i enheden. Ventilator er sammen med fordamper placeret øverst, som lader kulden falde over flaskerne. Det garanterer en grøn køling af vinen eller champagnen grundet mindre aktive kompressortimer med et lavere energiforbrug til følge.

PRESENTER FÅS MED



INTEGRERET KØLEANLÆG



EKSTERNT KØLEANLÆG

Alle modellerne i Presenter serien kan leveres med integreret hermetisk kondens-unit, såvel som eksternt forbundet køleanlæg. Enhederne kan reguleres i temperatur ned til +4 °C op til +20 °C.

Present-In

EN UNIK MÅDE AT UDNYTTE HELE PLADSEN PÅ

Commelier Present-In er den smarte udgave, hvor vinkøleskabet er beregnet til at blive integreret i en eksisterende væg med hulrum tilgængeligt. Løsningen er helt sin egen, og præsentation kan ske ved skrå hylde- og reolsystemer i rustfri stål.



I Present-In serien findes 2 modeller; en model med hængslede døre samt en model med skydedøre. Skydedørene leveres med soft-closing.

Modellen med hængslede døre fås i 4 forskellige længder:

- 830 mm (1 dør)
- 1552 mm (2 døre)
- 2274 mm (3 døre)
- 2996 mm (4 døre)

Present-In modellen med skydedøre anbefales alene til forholdsvis længere løsninger og fås i længderne

- 2274 mm (2 døre)
- 2996 mm (3 døre)



PRESENT-IN FÅS MED



EKSTERNT KØLEANLÆG

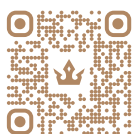


SE VIDEO

commelier.com/present-in

Present-In serien leveres med top-down cooling med termostater integreret flere steder i enheden. Med mindre plads tilgængeligt er ventilator og fordamper placeret øverst i enheden med kulden faldende over flaskerne fra toppen. Dette garanterer en grønnere måde at nedkøle vinen eller champagnen på, da kompressoren ikke producerer mere kulde end højest nødvendigt. Løsningen er sin egen, endda med et lavere energiforbrug til følge.

Rock Island



SE VIDEO

commelier.com/rockisland

TIL DEN CENTRALE PLACERING I LOKALET

Commelier Rock Island er et centralt stående vinkøleskab, som kan ses fra alle hjørner af lokalet. Vi kan tilbyde modellen beklædt med flere typer af metaller, såvel som i enhver tænkelig RAL-farve.

Modellen kan leveres med 3 forskellige hylde- og reolsystemer med flasken præsenteret vertikalt, horisontalt eller liggende på langs.





ROCK ISLAND FÅS MED



INTEGRERET KØLEANLÆG



EKSTERNT KØLEANLÆG



Rock Island serien kan opdeles i 2 modeller, men er grundlæggende den samme enhed.

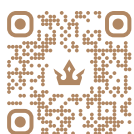
Rock Island kan fås i 2 forskellige længder:

- 700 mm (1-2 døre)
- 1390 mm (2-4 døre).

Desuden kan Island-serien leveres med døre på den ene eller begge sider, så tjenere såvel som slutkunder kan betjene enheden.

Alle modellerne i Rock Island serien kan leveres med integreret hermetisk kondens unit, såvel som eksternt forbundet køleanlæg. Enhederne kan reguleres i temperatur fra +2 °C op til +16 °C.

Island One



SE VIDEO

commelier.com/islandone

CENTRAL VINKØLING I FLERE LÆNGDER

Commelier Island One er topmodellen inden for centralt stående vinkøleskabe og kan ses fra alle hjørner af lokalet. Helt eksklusivt ved modellen er det lave gulv, da fordamper findes i toppen.

Løsningen leveres som udgangspunkt i rustfrit stål, børstet eller blankpoleret, men forefindes også i messing og kobber såvel som alverdens RAL-farver.



Island One serien kan opdeles i 2 modeller, men er grundlæggende den samme enhed. Forskellen er her antallet af døre. Her findes modellen med døre på både den ene eller begge sider, så både tjenere såvel som slutkunder kan betjene enheden.

Island One kan fås i 4 forskellige længder:

- 768 mm (1-2 døre)
- 1368 mm (2-4 døre)
- 1968 mm (3-6 døre)
- 2568 (4-8 døre)

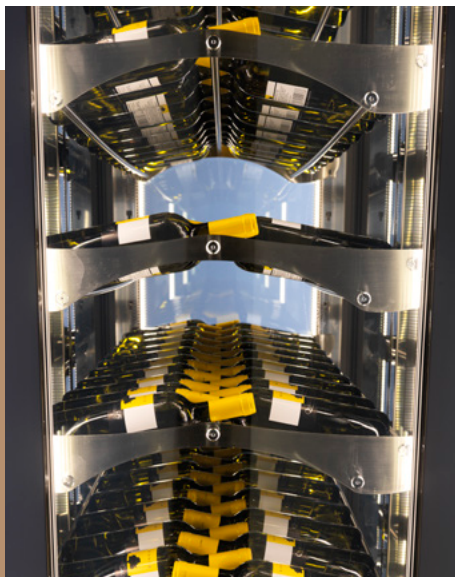
Island One leveres med top-down cooling med termostater integreret flere steder i klimakammeret.



ISLAND ONE FÅS MED



EKSTERNT KØLEANLÆG



For optimal pladsudnyttelse er fordamper og ventilator placeret øverst i det højt isoleret klimakammer.

Teknologien er enestående, da kulden falder for oven og ned. Dette garanterer den grønneste måde at nedkøle eksklusive vin- og champagne flasker på i forretningen. Kompressoren producerer ganske enkelt ikke mere kulde end nødvendigt – med en lavere driftsudgift og CO₂-udledning til følge.

Modellerne i Island One serien kan kun leveres med eksternt forbundet køleanlæg. Enhederne kan reguleres i temperatur fra +2 °C op til +16 °C.

DETALJER & INSPIRATION









Wall One

DET SMARTE VALG NÅR PLADSEN ER KNAK

Commelier Wall One er skræddersyet til lokationer med mindre plads tilgængeligt og kan let hænge på væggen som en del af den eksisterende indretning.

Præsentation kan ske ved horisontale hyldesystemer af glas med flasker præsenteret vertikalt, som vist nedenfor.





WALL ONE FÅS MED



EKSTERNT KØLEANLÆG

Wall One modeller kan leveres i 2 forskellige længder:

- 1000 mm (2 døre)
- 1500 mm (3 døre)

Modellerne kan nemt sættes sammen som flere enheder for at opnå større kapaciteter.

Modellen leveres som standard med top-down cooling med indbyggede termostater flere steder i enheden. Ventilatoren er sammen med fordamper placeret øverst, som lader kulden falde over flaskerne. Dette er den grønneste måde at nedkøle mousserende vine på, da kompressoren ikke producerer mere kulde end højest nødvendigt – med et lavere energiforbrug til følge.

Begge modeller i Wall One skal forbindes til et eksternt køleanlæg, som placeres i fx nærliggende gård eller på taget. Enhederne kan reguleres i temperatur ned til +4 °C op til +20 °C.

Walk-In



SE VIDEO

commelier.com/walk-in

FÅ NOGET, INGEN ANDRE HAR

Commelier walk-in vinkøling produceres alene som skræddersyede, kundetilpassede løsninger. Skabene kan leveres i flere typer af materialer som poleret- eller børstet stål, messing, kobber eller beklædt med mørkt som lyst træ.

Løsningen kan leveres med både skydedøre og pull-out døre eller endda med elektroniske døre, der åbner med et let tryk.





Custom



SE VIDEO

commelier.com/custom

SKRÆDDERSYET DESIGN OG FUNKTIONALITET

Igenom tiden har vi fået mange forespørgsler fra flere brancher. Vi har fx leveret kvalitetsbevidste køleløsninger til konditorkager og kvalitetsoste.

Inden for custom vinkøling kan tilbydes flere måder at løse opgaven på. Her er et mindre uddrag, men målet er det samme: At skabe vinkøleskabe og vinkøling til kunder, der ønsker noget specielt – noget unikt, der ikke findes tilsvarende andre steder end i kundens egen forretning.

Det, tror vi på, giver oplevelser, der huskes.





Med eksklusiv vinkøling følger særlige funktioner. Commelier tilbyder flere funktioner og muligheder inden for materialer, som kan tilvælges efter ønske og behov.

EKSTRA FUNKTIONER



JUSTERBAR BELYSNING



BLUETOOTH



FUGTIGHEDSKONTROL



LÅS PÅ DØR



DIGITALT TOUCHPANEL



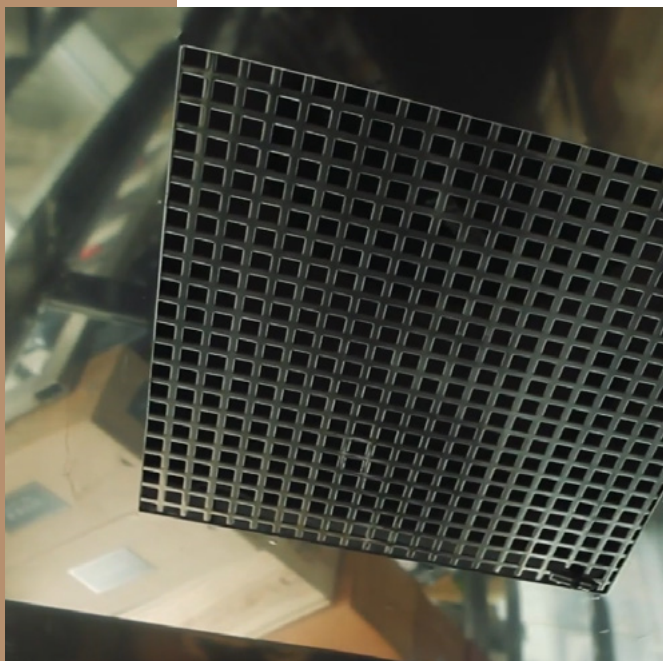
HJUL



ZONEOPDELT TEMPERATUR

Vores vinrum og vinkøleskabe leveres som standard med temperature zone division. Det betyder, at samme enhed opdeles i forskellige temperaturzoner, der gør det muligt at opbevare fx rødvin ved 14-16 °C, hvid- og rosévin ved 8-10 °C og mousserende vine ved 5-6 °C.

Temperaturen kan indstilles i intervallet +4 °C til 20 °C i det antal zoner, der er behov for.



KØLEANLÆG

Køleanlægget er produceret af førende, europæiske leverandører. Det garanterer ikke blot en driftssikker ydeevne og temperaturdydelse, men også en løsning, der holder mange år ud i fremtiden.

Vi garanterer desuden, at køleenheden bidrager til et betydeligt lavt støjniveau.

Commelier er førende inden for feltet. Derfor kan vores vinkøling vinkøleskabe leveres med grønne køleanlæg, der kører på kølemidlerne R452 eller propan (R290).



DØRE OG INDGANG

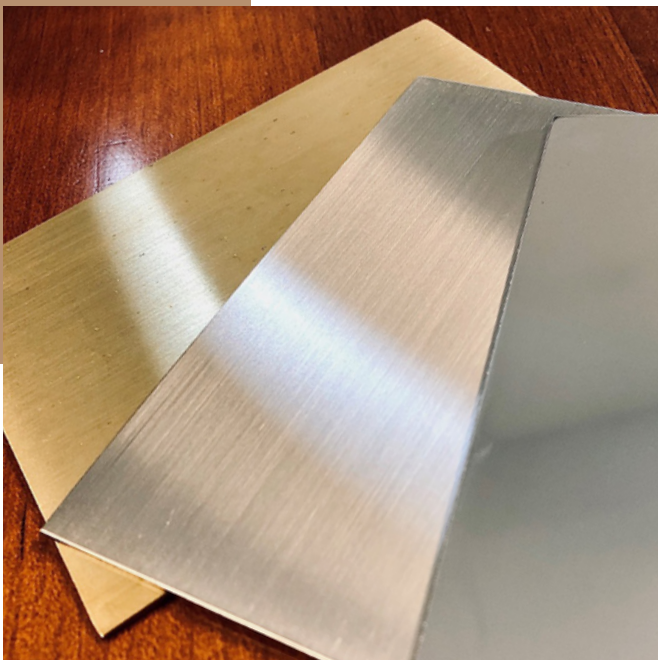
Vi tilbyder flere forskellige løsninger til døre fx skydedøre, hængslede pull-out døre eller walk-in. Vi kan også levere automatiske døre, der åbner nemt med et let tryk. Alle vores døre leveres med termiske ruder i en ramme af poleret, rustfrit stål. Det bidrager til en konstant temperatur og en sund driftsøkonomi.



LED-BELYSNING

Belysningen udgør en essentiel faktor for, hvordan den samlede løsning præsenteres. Det er lyset, der skaber både stemning og atmosfære. Al belysning er LED-lys, der integreres i enheden og kan konfigureres efter behov.

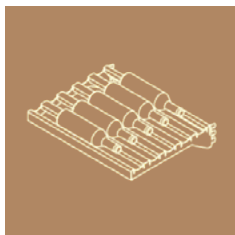
Vi rådgiver dig hele vejen igennem, så den endelige løsning matcher både din forretning og din virksomhed.



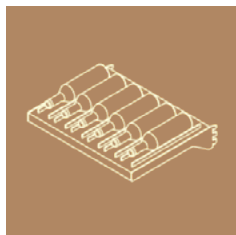
MATERIALER

Alle vinkøleskabe fra Commelier konstrueres i rustfri stål, kobber eller messing, børstet eller blankpoleret.

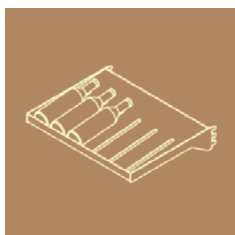
Vi rådgiver meget gerne om valg af materiale, så den samlede løsning spiller sammen med omgivelserne, hvor enheden er placeret. Vi kan også tilbyde at få lavet vinkøleskabet i en mere farverig løsning med RAL-farver efter dit valg.



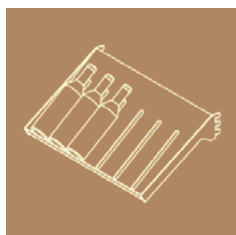
SHELF 1



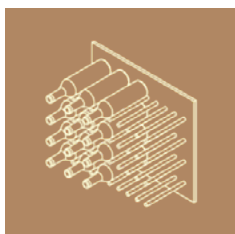
SHELF 2



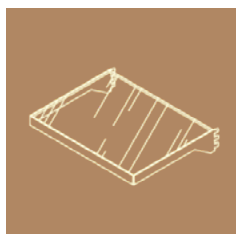
SHELF 3A



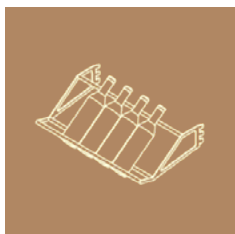
SHELF 3B



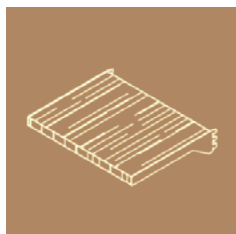
SHELF 4



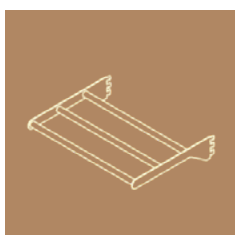
SHELF 5



SHELF 6



SHELF 7



SHELF 8

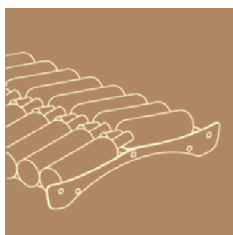
HYLDESYSTEMER

Vi har udviklet vores egne horisontale og liggende hyldesystemer, så vin- eller champagneflasken præsenteres elegant og æstetisk. De er udviklet igennem 20 år.

Desuden tilbyder vi vertikale systemer, der viser flaskerne på nutidig manér, hvor belysningen er placeret i bunden. Alle hylde leveres som standard i rustfrit stål, men kan også leveres i træ for et rustikt og nordisk look.

Ønskes høje kapaciteter i løsningen, tilbydes kompakte hyldesystemer med hyldeudtræk – leveret i flere forskellige farver og præsenteret på mange måder.

Se vores udvalg her på siden.



SVB 01



SVB 02



SVB 03

Derfor skal du vælge Commelier



TO BE REMEMBERED IS EVERYTHING

Commelier udspringer fra det danske kølefirma, Dansk Køl & Klima, som i over 30 år har leveret arkitekttegnede vinkøleskabe med køleanlæg integreret. Vi er dygtige til on-demand-made solutions, der sikrer dine gæster en unik og anderledes kundeoplevelse.

Vi blev grundlagt med en ambition om at kombinere opbevaring af vin og champagne med et nutidigt, funktionelt og elegant udtryk – og med sigte på et produkt, der skal anvendes hver dag. Det er stadig vores største ambition.

Vi har mange års erfaring med at samarbejde med hoteller og eksklusive restauranter om at skille sig ud fra mængden og give deres gæster en helt særlig oplevelse. Derudover har vi også leveret eksklusive løsninger til private kunder, der ønsker at opbevare deres vinsamling på ganske særlig vis.

To be remembered is everything.



UNIKT DESIGN TIL TIDEN

Hos Commelier er vi eksperter i at designe vinrummet eller vinkøleskabet med afsæt i omgivelsernes begrænsninger og muligheder.

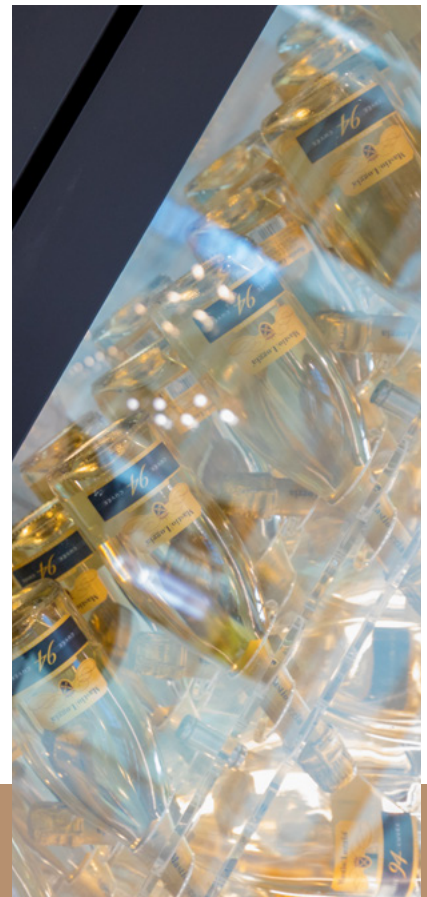
Vores engagement, erfaring og viden bruger vi hver dag til give vores kunder kompetent rådgivning og inspiration. Og så følger vi selvfølgelig altid opgaven til dørs – installeret, monteret og klar til drift.

Vi sikrer, at projektet forløber sig efter dine deadlines, og at opgaven effektivt leveres til tiden.

DIN TILFREDSHED ER VORES VIGTIGSTE MISSION

Alle vinkøleskabe har som udgangspunkt 2 års fuld garanti og inkluderer eftersyn det første år. Din tilfredshed er nemlig vores vigtigste mission. Derfor anbefaler vi hellere end gerne, hvordan vinkøleskabet anvendes på bedste vis.

We are like a wine sommelier – just a cold one.





COMMELIER